Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 1008-9 (2005) (Arabic): SOFT CHEESE PART: 9 BUTTER KASE

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN
IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT
PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ١٠٠٨-٩/٢٠٠٥

الجبن الطرى

الجزء التاسع :

جبن البيتركيزى

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

PDFSecure Demo www.pdftron.com

تاريخ اعادة العمل : ٢٠١٢/٧/٨

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٣/٩

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

مقدمة

م.ق.م ١٠٠٨ ٩ / ٢٠٠٥ الخاصة بـــ" الجبن الطرى جـــ٨ جبن البيتركيزى" تلغى وتحل محل أخر أصدار لها عام ٢٠٠٠ متماثله فنيا مع تعديل مـــــع المواصفة الدولية كـــودكـــــس (C- 17 /1969) طبقا للملحق أ.

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٢/٣ الخاصة بالالبان ومنتجاتها

الجبن الطرى
الجزء التاسع : جبن البيتركيزى

١- المجال

تختص هذه المواصفات القياسية بالاشتراطات الأساسية و المعايير الوصفية الخاصة بالجبن الطرى جـ ٩: جبن البيتركيزى وطرق الفحص والاختبار ٠

٢- التعريف

هى الجبن الطرية المسواه سطحيا بالبكتريا والمتحصل عليها بعد تجبن اللبن الطازج أو المركز أو خليط من منتجاته الطازجة أو المجففة والمبسترة أو المعاملة بأية معاملات حرارية تكافىء البسترة .

٣- الاشتراطات الأساسية

٣/ ١ يكون المنتج خالياً من الشوائب والحشرات وأطوارها.

٣/ ٢ تستخدم المزارع البكترية غير الضارة المنتجة لحمض اللاكتيك و/ أو المنتجة للنكهة.

٣/ ٣ يكون المنتج خالياً من أى دهون خلاف دهن اللبن .

٣/ ٤ تكون جميع الخامات المستخدمة فى صناعة المنتج مطابقة للمواصفات الخاصة بكل منها

٣/ ٥ تكون البسترة أو المعاملة الحرارية المكافئة لها بأى طريقة من الطرق المتعارف عليها .

٣/ ٦ تكون بقايا العقاقير البيطرية فى الحدود المسموح بها دوليا الصادرة عن لجنة دستور الأغذية الدولية (كودكس).

٣/ ٧ فى حالة استخدام الانزيمات الطبيعية الحيوانية فى التجبن يجب ألا يكون مصدرها الخنزير.

٣/ ٨ الجدول الاتى يبين نسبة الدهن فى الماده الصلبه الكلية وكذلك نسبه الرطوبه فى المنتج :

نوع الجبن	عالى الدسم		كامل الدسم	
	نسبه د/م ص	الرطوبه	نسبه د/م ص	الرطوبه
البيتركيزى	لايقل الدهن عن ٦٠٪	لاتزيد على ٤٥٪	لايقل الدهن عن ٤٥٪ واقل من ٦٠٪	لاتزيد على ٥٢٪

٣/ ٩ لا تزيد نسبة بروتينات الشرش إلى الكازبين فى الجبن عن مثيلتها فى اللبن الطبيعى والتى لاتزيد على ٢٣٪.

٣/ ١٠ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لأى من المواد المضافة تكون طبقاً لما تصدرة لجنة دستور الأغذية الدولية.

٣/ ١١ يكون المنتج خاليا من الميكروبات الممرضة وسمومها .

٣/ ١٢ يكون المنتج خاليا من ميكروب الليستريا مونوسيتوجينس .

٣/ ١٣ يكون المنتج خاليا من ميكروب الايشريشياكولاى .

٣/ ١٤ يكون المنتج خاليا من اية نموات فطرية ظاهرية

٣/ ١٥ لا يزيد عد المجموعة القولونية على ١٠خلية/ جم .

٣/ ١٦ لا يزيد عد جراثيم الفطر على ١٠ خلية/ جم .

٣/ ١٧ لا يزيد عد الخميرة على ٤٠٠ خلية/ جم .

٣/ ١٨ يكون المنتج مطابقا للحدود المسموح بها من السموم الفطرية .

٣/ ١٩ تكون حدود المعادن الثقيلة فى المنتج طبقا للمواصفات القياسية المصرية رقم ٢٣٦٠ "الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الاغذية"

٣/ ٢٠ تكون متبقيات المبيدات طبقا للمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن ومواصفات اللجنة الدولية لدستور الأغذية لمتبقيات المبيدات .

٣/ ٢١ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزاره رقم ١١٨٦ واى تعديلات او مستجدات تطرأ علية.

٤- المعايير الوصفية

٤/ ١ يكون المنتج محتفظا بخواصة الطبيعية المميزة للصنف من حيث المظهر والطعم والقوام والرائحة.

٤/ ٢ الجبن دون تبيان نوعه يعتبر مصنع من لبن بقرى .

٤/ ٣ الصفات المميزة للجبن المعد للاستهلاك

٤/ ٣/ ١ **النوع :** جبن طرى .

٤/ ٣/ ٢ **الشكل :** مختلف.

٤/ ٣/ ٣ **القشرة :** متماسكة ولكن مرنه، جافه وقد تكون بدون قشرة ذات لون مائل إلى الاحمرار أو الأصفرار أو الاثنين معا.

٤/ ٣/ ٤ **القوام والمقطع :** مطاطى مرن .

٤/ ٣/ ٥ **الطعم :** زبدى .

٤/ ٣/ ٦ **اللون :** أصفر ذهبى .

٤/ ٣/ ٧ **الثقوب :** قد توجد بعض الثقوب الميكانيكية.

٤/ ٤ يضاف ملح الطعام طبقا لممارسات التصنيع الجيد.

٤/ ٥ نسبه كلوريد الكالسيوم المضافه الى اللبن فى حدود ٠,٠٢٪ فى حالة اضافتها.

٤/ ٦ وزن الجبن مابين ٠,٢٥٠ كجم إلى ٦ كجم.

٤/ ٧ نسبة اللاكتوز فى المنتج فى حدود ٤,٥ ٪ .

٤/ ٨ نسبه البروتين فى المنتج فى حدود ١٠ ٪ .

٥- العبوات والبيانات

٥/ ١ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تكفل المحافظة على خواصه ولا تؤثر على جودته أو صلاحيته للاستهلاك الادمى على الا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات والقرارات الصادرة فى شأن العبوات المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية .

٥/ ٢ يراعي ما جاء بالتشريعات الصادرة والمواصفات القياسية المصرية رقم "٢٦١٣" فترات صلاحيةالمنتجات الغذائية " والمواصفات القياسية المصرية رقم ١٥٤٦ " ببيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأه "على ان يوضح على العبوات أو البطاقات الاصلية وبطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس البيانات التالية ويجوز كتابتها بلغات اجنبية بجانب اللغة العربية :

٥/ ٢/ ١ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية ان وجدت .

٥/ ٢/ ٢ اسم المستورد وعنوانه فى حالة الاستيراد

٥/ ٢/ ٣ اسم المنتج ونوعه .

٥/ ٢/ ٤ نسبة الدهن فى المادة الصلبه الكلية.

٥/ ٢/ ٥ نوع اللبن المستخدم مع ذكر كلمة مبستر أو معاملة حرارية تكافىء البسترة.

٥/ ٢/ ٦ بيان بالمكونات والمواد المضافة مع ذكر نسبه المواد الحافظة فى حالة اضافتها.

٥/ ٢/ ٧ وزن الجبن عند التعبئه.

٥/ ٢/ ٨ تاريخ الانتاج و تاريخ انتهاء الصلاحية أو مدة الصلاحية.

٥/ ٢/ ٩ اشتراطات الحفظ مع ذكر درجة الحرارة.

٥/ ٢/ ١٠ عبارة صنع فى مصر فى حالة الانتاج المحلى أو بلد المنشأ فى حالة الاستيراد.

٥/ ٢/ ١١ رقم التشغيله.

٦- طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقا للمواصفات القياسية رقم ١٥٥ " الطرق الطبيعية والكيميائية القياسية لاختبار الالبان ومنتجاتها"

٧- المصطلحات الفنية

جبن البيتركيزى .... butter Kase

ميكروب الليستريا مونوسيتوجينس .... *Listeria monocytogenes*

ميكروب الايشريشياكولاى .... *E. Coli*

٨- المراجع

1- Codex standard No. C – 17 (1969)

International individual standard for butter kase.

CAC/Vol. XVI – ed. 1.

2- Fox, P.E 1993

Cheese: Chemistry physics and Microbiology 2nd ed,

vol2:Major cheese group, Chapman, Hall, London

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفات اللجنة الفنية رقم (٣/ ٢) والخاصة بالألبان ومنتجاتها والتى يضم تشكيلها الجهات التالية :

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

معامل وزارة الصحة.

كلية الزراعة- جامعة القاهرة.

شركة مصر للألبان.

معهد بحوث الإنتاج الحيوانى.

هيئة الرقابة على الصادرات والواردات.

غرفة الصناعات الغذائية.

إدارة مراقبة الأغذية.

معهد التغذية.

د.عبد العزيز الريان مستشار للألبان.

مصلحة الكيمياء.

المركز القومى للبحوث.

شركة جهينة للألبان.

شركة النيل للصناعات الغذائية (انجوى).

وزارة التموين.

مصلحة الرقابة الصناعية.

وزارة الزراعة.

ملحق (أ)

الجبن الطرى جـ٩

جبن البيتركيزى

رقم البند	البند فى المواصفة الدولية	رقم البند	البند المعدل فى المواصفة المصرية	المبررات العلمية
	مواصفة الجبن 1978 (A - 6) Rev .1- 1999			
١/٢	يكون نسبة بروتين الشرش الى الكازين فى الجبن لاتزيد عن مثيلتها فى اللبن ٠٠٠٠٠ دون تحديد نسبة	٩/٣	لاتزيد نسبة بروتينات الشرش الى الكازين فى الجبن عن مثيلتها فى اللبن الطبيعى والتى لاتزيد عن ٢٣ ٪	وضع النسبة ٢٣٪ لتحقيقها بالتحليل وهى مأخوذة من المراجع
		٧/٤ ٨/٤	نسبة اللاكتوز فى المنتج فى حدود ٤ر٥ ٪ نسبة البروتين الكلى فى المنتج فى حدود ١٠ ٪	وضعت هذه النسب لمنع الغش والتدليس ومايعرف بجبن الغسالة فى الاسواق المحلية

«الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة»

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: 1008-9/ 2005

SOFT CHEESE
PART: 9
BUTTER KASE

ICS : 67.100.30

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality

www.pdftron.com PDFSecure Demo